

Pinzgauer Bauernbrot



Aus unseren Urlauben in Österreich kenne ich ein Brot dessen Aroma ich hier in Norddeutschland noch nirgends gefunden habe. So resch die Kruste, so saftig die Krume und irre herzhaft. Nun hatte ich im Januar das große Glück das Rezept zum Bauernbrot nach Pinzgauer Art abstauben zu können. Und das ist gar nicht mal so schwer.

Für zwei kleinere oder einen großen Laib benötigt man:

- 500 Gramm Roggenmehl Typ 1150
- 500 Gramm dunkles Weizenmehl Typ 1050
- 700 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 1 EL Meersalz fein
- 2 EL Kümmel gemahlen
- 1 EL Koriander
- 1 TL Fenchel
- 1 TL Anis gemahlen
- 0,5 TL Kardamom gemahlen
- 150 Gramm Sauerteig (dazu gleich mehr)

alternativ die Schisser-Variante:

- 150 Gramm [Seitenbacher Natursauerteig](#)
- 40 Gramm Bäckerhefe (ein Würfel)

Der Sauerteig muss einmal angesetzt werden und kann dann jahrelang weiter geführt werden. Je länger er geführt wird umso besser schmeckt am Ende das Brot. Sauerteig nimmt nicht nur Einfluss auf den Geschmack des Brot, er ersetzt auch die Hefe und arbeitet als Triebmittel. Wie man einen Sauerteig ansetzt erspare ich mir hier detailliert zu erklären, dafür verweise ich auf den Blog der [Küchenchaotin](#), dort gibt es eine total simple Anleitung wie das geht. Nach der Anleitung hab ich das auch mit dem Roggenmehl gemacht und es hat gleich beim ersten Versuch geklappt.

Es gibt aber auch die Variante mit dem "Schisser-Sauerteig" wer sich das mit dem Ansetzen nicht zutraut. Meinen ersten Versuch hab ich auch so gemacht, geschmacklich ist aber die Variante mit dem angesetzten Sauerteig um Längen besser. Außerdem kann man den Schisser-Sauerteig nicht weiter führen.

Und so wird es gemacht.



Zuerst den Zucker in das lauwarme Wasser einrühren. Dann den Sauerteig dazu geben. Alternativ anstelle des Sauerteig die Hefe einbröckeln, umrühren, ruhen lassen und nach 15 Minuten den Seitenbacher Natursauerteig nach Anweisung hinzugeben.

Beide Mehle mit den Gewürzen mischen. Die Wasser-Sauerteig-Mischung hinzugeben und alles kräftig durchkneten. Das kann man mit der Hand machen, einfacher geht es aber mit der [Küchenmaschine](#) (die beste Investition die ich je getätigt habe).

Kneten, Kneten, Kneten bis der Teig weich und glatt ist. Je länger desto besser.

Dann den Teig in eine Schüssel geben, diese mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig 20 Minuten bei Zimmertemperatur

gehen lassen.

Den Teig dann auf der bemehlten Arbeitsfläche entweder teilen und 2 kleine Laibe oder einen großen Laib formen. Diese(r) sollte dann noch mal weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen. Damit die Laibe in Form bleiben lässt man sie am besten in einem [Gärkorb](#) ruhen (muss ich mir unbedingt noch beschaffen, bisher hab ich das in einer Schüssel gemacht, ist aber unpraktisch).

Zwischendurch den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Perfekt ist es wenn man einen [Pizzastein](#) hat, den dann auch gleich mit aufheizen (mittlere Schiene), der macht das Brot auch von unten knusprig.

Bevor nun das Brot in den Ofen kommt empfiehlt es sich eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen zu stellen, dadurch wird das Brot richtig resch.

Das Brot nun oben leicht einritzen und ab in den Ofen.



Nach 15 Minuten den Ofen auf 170 Grad runterstellen und weitere 40-45 Minuten backen.

Das Brot ist fertig wenn die Kruste knusprig braun ist und es sich beim Draufklopfen hohl anhört.

Abkühlen lassen und genießen!

Der Artikel enthält Amazon Affiliate-Links